

THYM

Le Thym appelé aussi Farigoule (*Thymus vulgaris* L. de la famille des Lamiacées ou Labiées) est un tout petit arbuste des régions méditerranéennes connu principalement pour ses propriétés odoriférantes.

Le feuillage



Pied frais de Thym.

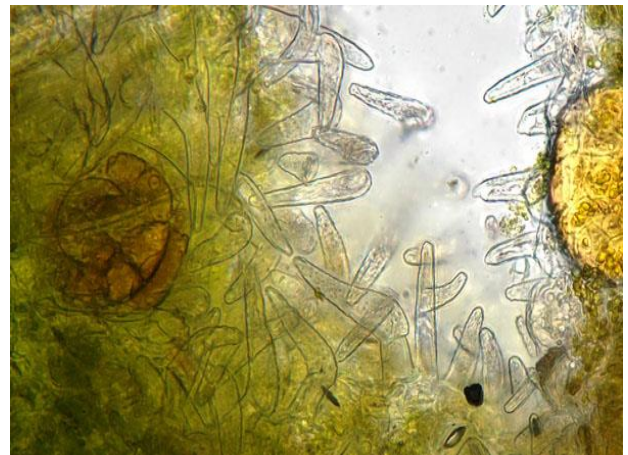


Feuilles fraîches de Thym.

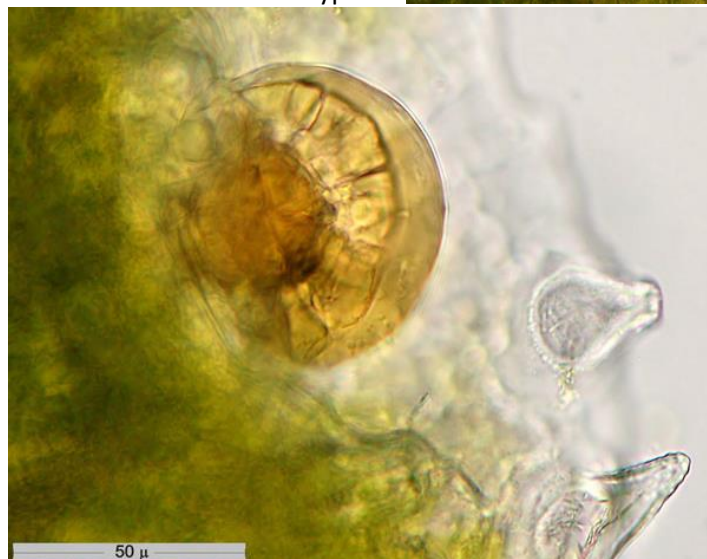
La tige est ligneuse et les feuilles sont petites.



Coupe de feuille



crypte



BRUMISATEUR ET RÉFLECTEURS PARFUMÉS

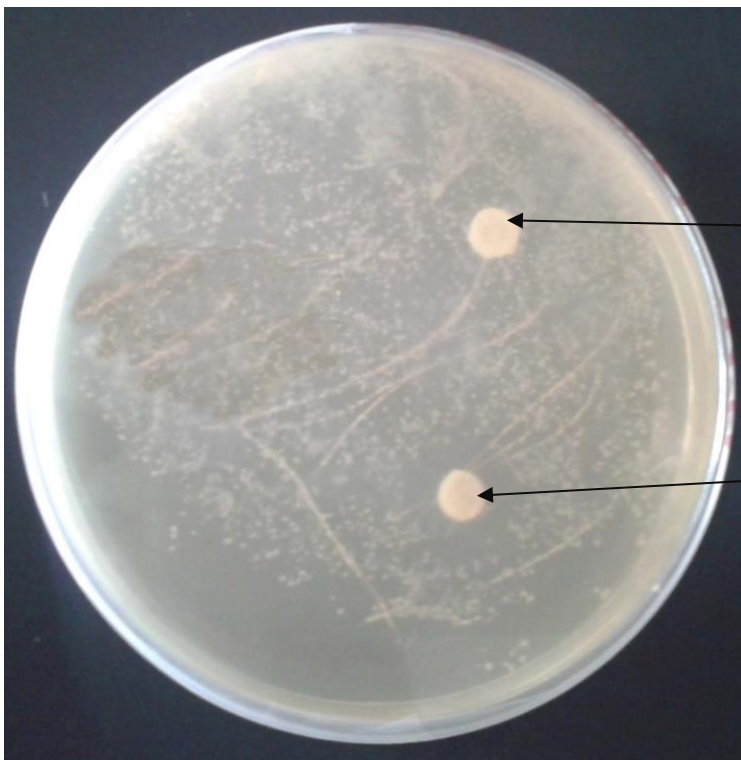
Vous connaissez sans doute l'effet rafraichissant d'un brumisateur lorsque la chaleur se fait trop lourde. Bien avant l'homme, encore une fois, les plantes ont utilisé la brumisation pour lutter contre la chaleur et réduire leur transpiration. Les plantes aromatiques évacuent dans l'air leurs essences et luttent ainsi contre la chaleur. De plus, l'évaporation de ces liquides forme un écran contre les rayons solaires à la manière de réflecteurs. Thym, romarin et lavande présentent, entre autres, cette adaptation.

Le thym est une plante qui possède des glandes au niveau des feuilles capables de produire une essence aromatique. Cette essence est aussi un mécanisme de défense car elle est toxique contre certains micro-organismes pathogènes.

Protocole :

- **Placer** une feuille entre deux lames ; **décaler** la lame supérieure pour **effectuer** des coupes transversales fines avec une lame de rasoir.
- **Placer** les coupes une minute dans une solution de vert d'iode puis **effectuer** un **lavage** à l'eau distillée.
- **Monter** les coupes entre lame et lamelle dans une goutte d'eau.
- **Rechercher l'éventuelle présence** de structures sécrétrices (glandes) et celle de structures protectrices (poils).

Culture de levures en milieu stérile



Disque imbibé d'eau
distillée

Disque imbibé
d'essence
aromatique de thym